



MITTAGESSEN
Donnerstag, 10. Juli 2025
Portland / Großbritannien

VORSPEISEN

Livarot Käse-Apfel Stipp mit Zwieback und Preiselbeeren

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Schwarzkirsch-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Meerzungenfillet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockenknocken

Geröstete Kalbsleberstreifen
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

Schwarzkirsch-Joghurt Kaltschale

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €